## **Winter menu Januari**

## Voorgerechten

\*Parmaham met gebakken champignons, geraspte kaas, sla

en truffel-sherry *of*

Wijn Advies: Chardonnay uit Amerika € 4,50

\*Duo van Shetland zalm en gebakken scampi`s met gemengde sla en koriander mayonaise

Wijn Advies: Pinot Blanc uit Elzas € 4,50

### Tussengerechten

\*Huis gemaakte Pompoensoep met dragon snippers *of*

Wijn Advies: Granache rosé van Montere uit Frankrijk € 4,00

\*Huis gemaakte romige Bospaddenstoelen soep

Wijn Advies: Chardonnay van Laroche uit Chili € 4,50

### Hoofdgerechten

\*Gebraden Wildzwijn medaillons op seizoen groenten met abrikozenjus *of*

Wijn Advies: Shiraz van Fleur du Cap uit Zuid-Afrika € 4,95

\*Gegrilde Biefstuk op seizoen groenten en champignons met truffel jus

Wijn advies: Cabarnet Savignon van Laroche uit Chili € 4,95

### Desserts

\*Duo van Brie en Munster kazen met stroop en walnoten *of*

Wijn Advies: Dow`s ruby port € 3,50

\*Chocolade souffle met bolletje vanille ijs

Wijn Advies: Moscatel Oro uit Spanje € 4,50

*3-gangen € 24,50 4-gangen € 28,50*